СОЛИМ ОГУРЧИКИ

Летние заготовки

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 9
2009

ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09009

Сопова Елена Игоревна
(г. Печора)

Огурцы «Хрусткие»

На 5 л заливки 2,5 л 6% уксуса, 2,5 л воды, 1,5 ст. соли, 1 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. гвоздики, 1/2 ч. л. бадьяна, 1/2 ч. л. душистого перца, 1/2 ч. л. красного перца, 5 шт. лаврового листа.

Отобрать одинаковые по величине огурцы. Чтобы зеленый цвет огурцов не изменился, после промывки погрузить их на 3 сек. в кипящую воду, после чего быстро охладить водой. Огурцы плотно уложить в тару, пересыпая пряностями, и залить маринадом.

Артемова Ирина Юрьевна
(г. Муром)

Огурцы „Тыквенные"

На 1 л тыквенного сока: 1.5 ст. яблочного сока, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Небольшие огурчики хорошо вымыть, обдать кипятком, уложить в трехлитровую банку.

Приготовить заливку из тыквенного и яблочного сока с добавлением соли и сахара. Кипящим раствором залить огурцы, через 5 мин. раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения. Повторить еще два раза. После третьего раза банку закатать.

Грибова Екатерина Олеговна (г. Нижний Новгород)

Огурцы в клюквенном соке

Раствор: 300 г клюквы (калины), 4 ст. воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Огурцы погрузить на 3 сек. в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку. Для раствора: клюкву отварить в воде, протереть через сито, добавить сахар и соль и прокипятить. Залить на несколько мин. огурцы приготовленным кипящим раствором, затем раствор слить, после третьей заливки банку закатать.

Рудова Арина Ивановна (г. Печора)

Огурцы засоленные "Всухую"

Берем полиэтиленовый мешок, загружаем в него огурцы. Туда же - укроп, хрен, чеснок, листья смородины и соль. По максимуму, удалив воздух из пакета, завязываем его - через 3 ч. огурцы готовы. И никакой воды! Главное, чтобы пакет был абсолютно целый. И еще - не передержите. А вот с солью переборщить не бойтесь.

Яворская Галина Григорьевна (г. Миасс)

Огурцы "По-московски"

На 1 л воды: 3 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. водки.

Огурцы уложить в бочонок, залить горячим рассолом. На следующий день долить бочонок рассолом, забить и поставить в погреб. Огурцы эти имеют особый, очень приятный вкус и сохраняются очень долго.

Печкина Татьяна Леонидовна (г. Волгоград)

Салат «Нежинский»

700 г огурцов, 400 г лука, 10 г укропа, по 6 зерен душистого и горького перца, 2 ч. л. соли, 1ч. л. сахара, 1/4 ст. 9% уксуса, 1 лавровый лист.

Мелкие огурцы порезать на кружочки толщиной до 1 см, более крупные - сначала по длине, затем на пластинки толщиной до 1 см. Репчатый лук разрезать кольцами толщиной до 0,5 см, молодой укроп - на кусочки 0,5 см. На дно банок положить перец, затем укладывать слоями огурцы, присыпая каждый луком, укропом, солью, сахаром, уксусом. Укладка овощей должна быть плотной, наполнение на 1,5 см ниже верха горловины. Сверху добавить немного кипящей воды. Стерилизовать при 100°С и слабом кипении: банки 0,5 л - 10 мин., 1л - 12 мин.

Романенко Ирина Александровна (г. Ковров)

Огурцы соленые

На 1 кг соленых огурцов - 1 ч. л. семян укропа, зелень эстрагона, 2 зубчика чеснока, 12 ч. л. семян горчицы.

Для добавки рассола: на 1 л воды 1.5 ст. л. соли.

Если огурцы засоленные в большой емкости нет возможности хранить их при плюсовой температуре, то огурцы можно хранить в трехлитровых закатанных банках. Для этого просоленные огурцы промыть, дать стечь воде и, уложив в подготовленные банки, залить процеженным рассолом. Стерилизовать банки в кипящей воде: пол-литровые - 10 мин., литровые и двухлитровые - 15 мин., трехлитровые - 20 мин. Укупорить. До стерилизации огурцов можно в рассол положить сухую пряную зелень эстрагона, семена укропа, тмина, горчицы, дольки чеснока.

Девятова Алиса Алексеевна (г. Мурманск)

Огурчики для мужчин

Вымыть и стерилизовать банки, положить туда разные пряности и хорошо вымытые огурцы со срезанными хвостиками. Отдельно сделать рассол: на 1 л холодной воды - 2 ст. л. с горкой соли и залить огурцы. Так они стоят три дня. На второй-третий день поднимается пена. Вылить этот рассол с пеной в кастрюлю, кипятить, снимая пену. Кипятком залить огурцы, закрыть стерилизованными крышками, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

СОВЕТЫ:

Плоды и овощи рекомендуется резать вручную ножами из нержавеющей стали. Размер кусочков должен быть примерно одинаков; это обеспечит равномерное прогревание их при стерилизации.

Романовская Ольга Валерьевна (г. Выкса)

Огурцы "Двойные"

***Рассол:** 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.*

Отобрать огурцы небольшого размера и одинаковой формы, промыть, замочить в холодной воде на 6 ч. и еще раз промыть. На дно трехлитровой банки положить укроп, лист смородины, вишни, чеснок, плотно уложить огурцы и залить кипящей водой на 5 мин. Воду слить, добавит в нее соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения и залить банки. Затем банки герметически укупорить, перевернуть до остывания.

Сучкова Клавдия Борисовна (г. Липецк)

Салат из огурцов с луком

3 кг огурцов, 700 г лука, 100 г укропа, 3 ч. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 1 ст. растит. масла.

Огурцы нарезать тонкими кружочками, лук кольцами, укроп измельчить. Все смешать и дать постоять 20 мин., чтобы огурцы дали сок. Все разложить по банкам вместе с соком. Стерилизовать 20 мин. Закатать. Из порции получатся примерно 8 пол-литровых банок.

Ацапина Марина Андреевна (г. Екатеринбург)

Огурцы в щавелевом соке

***Заливка:** 300 г щавеля, 4 ст. воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.*

Огурцы, вымыть, затем погрузить на 3 секунды в кипящую воду и уложить в трехлитровую банку. Для заливки: щавель перебрать, промыть, отварить в воде и протереть через сито.

В полученный раствор добавить соль, сахар и прокипятить. Кипящим раствором на несколько мин. залить огурцы. Раствор слить, снова довести до кипения и залить банку. Повторить три раза, затем банку закатать.

Керенцева Светлана Евгеньевна (г. Белгород)

Огурцы соленые пряные

10 кг огурцов, 1/2 свежего острого перца, 1/2 головки чеснока, 50 г корня хрена, 50 г зелени эстрагона, 50 г зелени укропа, 10 сушеных листьев майорана.

***Рассол:** на 10 л воды - соль в зависимости от величины огурцов: мелких - 500г, средних 600 г, крупных - 700 г.*

Эстрагон придает огурцам очень приятный запах и способствует сохранению зеленой окраски. Солить огурцы обычным способом.

Панюшкина Надежда Валентиновна (г. Пушкино)

Маленькие огурчики в уксусе

Перемыть хорошенько маленькие огурчики, положить на чистое полотенце, пересыпать солью и перетрясти, после чего насыпать в банки, переложить эстрагоном. Кто любит, может в литровую баночку положить по стручку зеленого перца, который придаст хотя острый, но приятный вкус, и залить вскипяченным с одной лишь солью и уксусом рассолом.

Мушкина Мария Сергеевна (г. Нижний Новгород)

Огурцы кисло-сладкие

На литровую банку - 2 ст. л. уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 шт. черного перца и гвоздики, лавровый лист, 1/2 ч. л. семян горчицы, 700 г огурцов.

Заливка: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара.

Огурцы отсортировать по размеру, замочить в холодной воде. Крупные огурцы разрезать на дольки 3 см. Свежую зелень, листья хрена, укропа, эстрагона, базилика и т. д., крупную зелень разрезать на 3 части, небольшие луковицы и чеснок очистить. Довести до кипения заливку, залить ею огурцы. Наполненные банки накрыть крышками и поставить на прогревание в кипящую воду: поллитровые - на 5 мин., литровые - на 10 мин., трехлитровые - на 15 мин.

Беговой Павел Викторович (г. Можайск)

Сухой засол огурцов

В этом случае огурцы не моют, а только тщательно протирают тканью, после чего укладывают в банку вертикально и как можно плотнее. Дно банки покрыто солью. Ряды огурцов можно пересыпать мелко нарезанным свежим укропом. Затем огурцы засыпать солью так, чтобы заполнить все пустоты между ними. Все слои огурцов, особенно последний, тщательно засыпать. Банки закрыть, завязать, чтобы не съехала крышка, и убрать в холодное место. Перед употреблением огурцы следует выдержать в воде, часто меняя ее.

Косарева Наталья Павловна (г. Сочи)

Огурцы соленые в тыкве

У тыквы срезать верхушку, вычистить внутренности, чтобы толщина стенок тыквы не была толще 2 см. Уложить огурцы, переложить их солью, эстрагоном, майораном, чабрецом. На 5 кг огурцов - 500 г соли. Закрыть огурцы душистыми травами и ранее срезанной верхушкой. Положить тыкву в бочонок, заложить пустые места огурцами, залить рассолом. На 1 л воды - 50 г соли.

Сойкина Фаина Руслановна (г. Ухта)

Огурцы как свежие

10 кг свежих огурцов, 400 г зелени укропа, 200 г листьев хрена, 400 г листьев черной смородины, 5 зубчиков чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 3/4 ст. водки, 2 ч. л. соли, 1,5 ч. л. уксусной эссенции.

Огурцы и специи разложить по стерилизованным банкам и залить горячим рассолом.

Степанова Элла Юрьевна (г. Самара)

Огурцы со смородиной

600 г огурцов, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50 г зелени и пряностей, 200 г смородины.

На дно банки положить зелень и другие пряности, затем огурцы. В промежуток между ними понемногу добавить ягоды, очищенные от веточек. В литровую банку положить лук, чеснок, зелень, пряности, огурцы и ягоды; заливку, которую приготовить кипячением с 1 ст. л. соли, должно быть 250 г. После заполнения банки закатать и прогреть в кипящей воде. При хранении через 3 месяца смородина обесцвечивается. Вместо красной смородины можно добавить 1 ч. л. лимонной кислоты на 1 л заливки.

Елизарова Дарья Антоновна (г. Кашира)

Огурцы со жгучим перцем

Переросшие, но крепкие огурцы помыть, очистить и нарезать кружочками толщиной примерно 1 см. Уложить их в банку, переложить укропом, кольцами лука, зубчиками чеснока. Добавить 2 перчинки и все залить уксусным маринадом. 700-граммовые банки пастеризовать при 85°C 30 мин., пол-литровые - 25 мин.

Балашова Марина Григорьевна (г. Южно-Сахалинск)

Огурцы "Быстрые"

3 кг огурцов, 2.5 ст. воды, 1 ст. соли.

Огурцы промыть, уложить в банки и залить кипящим крепким рассолом. Для крепости огурцов на дно банки и сверху положить 3 горсти дубовых листьев. На носике и у плодоножки обрезать кожицу, а посередине огурец можно проткнуть ножом.

Мосина Светлана Георгиевна (г. Ржев)

Огурцы соленые в огурцах

5 кг зеленых огурцов, 5 кг перезревших огурцов, 3 ст. соли, специи по вкусу.

Отобранные плоды уложить в бочку со специями, переслаивая мелкорублеными, смешанными с солью перезревшими огурцами. Специи положить по вкусу. Сверху накрыть салфеткой, положить кружок и гнет.

Снегирева Ольга Петровна (г. Кисловодск)

Огурцы «Стремительные»

На 1 кг огурцов 2 ст. уксуса, 1 ст. л. соли.

Некрупные крепкие огурцы обмыть, обдать кипятком, сложить рядами в банку, перекладывая каждый ряд эстрагоном, добавить в банку головку мелко нарезанного чеснока и стручок красного перца. Залить огурцы прокипяченным и охлажденным уксусом, закрыть банку бумагой и завязать. Когда огурцы впитают жидкость, нужно вновь добавить уксус. Хранить в прохладном месте.

Лашманова Наталья Николаевна (г. Зарайск)

Огурцы соленые «Ароматные»

Огурцы, соль, специи.

В трехлитровую банку кладут кусочки корня хрена, 3 зубчика чеснока, зонтик укропа, 3 листика черной смородины и вишни, 12 зернышек душистого перца. Вымытыми огурцами заполняют банку на 1/2 объема, затем кладут в том же наборе специи, снова огурцы, сверху - специи. Банку накрывают марлей, на нее насыпают 3 ст. л. соли, заливают не кипяченой водой - колодезной или отфильтрованной - так, чтобы соль была ею покрыта. Ставят банку в темное место на 2 недели. Марлю снимают, а банку закрывают полиэтиленовой крышкой и убирают в холод.

Кулькова Ирина Станиславовна (г. Сергиев Посад)

Огурцы с соком смородины

Заливка: 1 л воды, 1 ст. л. соли; на литровую банку 1/2 ст. сока красной смородины.

Подобрать одинаковые огурцы, обрезать концы и залить холодной водой на сутки. Затем протереть огурцы чистой тряпкой и сложить в банки, переложив специями: укропом, петрушкой, чесноком, черносмородиновым листом и пр. Приготовить раствор соли, прокипятить его несколько мин., процедить и залить огурцы, добавив в банку сок красной смородины. Затем пастеризовать при 80°С литровые банки - 12 мин., двухлитровые 20мин., трехлитровые - 30 мин. Банки закатать и перевернуть вверх дном.

Бирюкова Елизавета Ивановна (г. Беломорск)

Огурцы соленые с томатным соком

1,6 кг огурцов, 1,6 л сока томатного, 6 зубчиков чеснока, 50 г укропа, эстрагон, 3 ст. л. соли.

Томатный сок кипятят и охлаждают. Добавляют соль, чеснок, зелень и заливают уложенные в банку огурцы. Закрывают крышкой и оставляют в прохладном месте.

Жихрова Марина Михайловна (г. Моздок)

Огурцы с овощами

1 кг огурцов, 2 моркови, 2 сладких перца, 5 луковиц, 1 головка чеснока, 1/2 ст. л. соли, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Перезревшие огурцы, очищают от кожицы и семян, а мякоть нарезают тонкой соломкой. Морковь, перец и лук также тонко нарезают. Овощи соединяют, добавляют зелень укропа, соль и лимонную кислоту. Оставляют на час до выделения сока. Овощи вместе с соком кипятят 15 мин, раскладывают в банки и закатывают. При подаче на стол сливают лишний сок и заправляют растительным маслом.

Дмитриенко С. В. (г. Муром)

Огурцы с эстрагоном

Огурцы, эстрагон, сладкий перец, чеснок.

Маринад: 700 мл воды, 1,5 ст. уксуса, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара.

Промытые огурцы уложить в банки, перекладывая их эстрагоном. Сверху положить полоски сладкого перца и 4 зубчика чеснока. Залить все горячим маринадом, банки пастеризовать в горячей воде 20 мин. Затем банки закатать и охладить.

Зуйкова Анастасия Евгеньевна (г. Кызыл)

Салат из огурцов с луком

400 г огурцов, 1 луковица, зелень укропа и петрушки, 1/2 ч. л. соли, 1 стручок красного горького перца, 1 ст. л. уксуса, 1/4 ст. растит. масла, 2 горошины перца, 2 зубчика чеснока.

Все овощи и зелень перемешать, добавить соль, уксус, снова перемешать. На дно пол литровой банки положить горький перец и налить 2 ст. л. масла, положить салат, прикрыть крышкой и стерилизовать 12 мин. Затем банку закатать и остудить.

Абрамова Аглая Степановна (г. Соликамск)

Огурцы «От Еленки»

Огурцы, 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 таблетки аспирина, 1 ст. л. водки, укроп, хрен, листья смородины, чеснок.

Ингредиенты даны на 3 литровую банку. Укроп, хрен, листья смородины обдать кипятком и уложить в банки вместе с огурцами. Залить кипящим рассолом и дать постоять 10 мин. Все слить, прокипятить рассол, добавить в банки чеснок, аспирин и водку. Закатать банки.

Маскина Ангелина Викторовна (г. Ржев)

Сладкие огурцы консервированные

Огурцы - 600 г, уксус 6% - 1/4 ст., сахар 1/2 ст., гвоздика и перец душистый - по 5 шт.

Рассол: 1 л воды, 1.5 ст. сахара.

Огурцы типа корнишонов, тщательно моют, удаляют плодоножки и бланшируют в кипящей воде 5 мин., после чего немедленно охлаждают в холодной. Огурцы плотно укладывают в банки, вливают уксус и заливают горячим рассолом. Наполненные и прикрытые крышками банки ставят на прогревание: пол-литровые банки - 10 мин, литровые - 12 мин. Затем банки укупоривают стерилизованными крышками и охлаждают.

Савельева Ксения Валерьевна (г. Петрозаводск)

Огурцы со спиртом

Огурцы перемойте, положите в дубовый бочонок, завернув каждый в лист черной смородины, пересыпьте эстрагоном, кусочками хрена, чеснока, залейте рассолом (на ведро воды 3 ст. соли и 1/2 ст. спирта), закупорьте бочонок и поставьте на лед.

Эти огурцы прекрасно сохраняются и не теряют своего ярко-зеленого цвета.

Чудакова Анна Валерьевна (г. Павловский Посад)

Огурцы «Пикантные»

Рассол: вода - 1 л, 3/4 ст. 9% уксуса, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. сахара.

В 3-литровую банку уложить огурцы со специями (укроп, чеснок, хрен, лист лавровый, листья смородины) и 3 горьких перца. Все ингредиенты для рассола смешать, вскипятить и остудить. Залить огурцы холодным рассолом и стерилизовать в холодной воде. Как закипит вода, прокипятить банку 2 минуты и закатать.

Тихонцева Инесса Борисовна (г. Кирово-Чепецк)

Огурцы соленые с чесноком

Огурцы 1 кг, чеснок - 2 зубчика, острый красный перец - 1/8 шт., корень хрена 10 г, зелень эстрагона - 1 пучок, зелень укропа - 40 г.

Отобрать, вымыть крепкие огурцы, сложить в подходящую эмалированную или стеклянную посуду или банки. При закладке обильно добавить специй (на дно, середину и сверху) и солить обычным способом, залив готовым рассолом. Чеснок вместе с другими добавками расположить равномерно. Огурцы можно солить в банках, бочках, кастрюлях и другой посуде.

Корзина Елизавета Ивановна (г. Ржев)

Огурцы без стерилизации

На трехлитровую банку 1,4 кг огурцов, 50 г укропа, 20 г листьев хрена, 1/2 сладкого зеленого перца, 6 листьев мяты, 5 зубчиков чеснока, по 8 листьев вишни, винограда, черной смородины, кусочек горького стручкового перца, 2 лавровых листа.

Рассол: 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Огурцы небольшого размера и одинаковой формы промыть, замочить в холодной воде на 6 ч. и еще раз промыть. На дно банки уложить 1/3 часть указанных специй, до половины наполнить огурцами, добавить еще часть специй, опять уложить огурцы, а сверху - оставшуюся зелень, специи. Наполненные банки залить профильтрованным кипящим рассолом, накрыть крышками, герметично укупорить, охладить. Хранить в прохладном месте.

СОВЕТЫ:

Плотная укупорка банок или герметизация, является обязательным условием при приготовлении консервов. Только в условиях полной герметичности тары пищевые продукты после стерилизации сохраняться длительное время.

Чернова Зинаида Сергеевна (г. Ковров)

Огурцы «Крепкие»

1 л воды, 1 ст. л. соли.

Огурцы небольшого размера и одинаковой формы промыть, замочить в холодной воде на 6 ч. и еще раз промыть. На дно трехлитровой банки уложить корень хрена, листья смородины, вишни, укроп, перец, лавровый лист. Заполнить банку огурцами, залить рассолом и закрыть полиэтиленовой крышкой. Оставить при комнатной температуре на 2 суток, затем рассол слить, довести до кипения, а огурцы промыть кипящей водой и опять уложить в банку, куда добавить чеснок. Залить банку кипящим рассолом и герметично укупорить.

Клушкина Евгения Михайловна (г. Буденновск)

Кисло-сладкие огурцы с укропом

Огурцы - 1.5 кг, вода - 1.5 л, сахар - 1 ст., лук репчатый - 3 шт., перец черный горошком - 1 ст. л., зелень укропа - 1 пучок, уксусная эссенция - 12 ст. л.

Для заливки довести до кипения воду с уксусом, добавить сахар, нарезанный кольцами лук и перец. Укроп промыть в проточной воде и мелко нарезать. Огурцы вымыть, нарезать кружками и уложить в банку, переложив рубленой зеленью укропа. Залить охлажденным маринадом. Через 2 дня маринад слить, вскипятить и снова залить огурцы.

Шугурова Алевтина Николаевна (г. Оренбург)

Огурчики «С хрустом»

На дно стерилизованной банки положить 2-3 дольки очищенного чеснока, 1 веточку укропа с семенами. Банку заполнить тщательно промытыми свежими огурцами (без предварительного замачивания), сверху положить лист хрена с веточкой. Отдельно приготовить рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара. Довести до кипения (на 3 л банку приходиться примерно 2 л рассола). Залить подготовленные огурцы, накрыть крышкой и дать постоять 3-5 мин. Затем рассол слить, снова вскипятить и опять залить огурцы, добавить на банку 0,5 ч. л. уксуса 70% и сразу укупорить металлической крышкой. Банку перевернуть вверх дном и дать постоять до остывания.

Эти огурчики приятно хрустят и, что не маловажно, хранятся при комнатной температуре.

Потемкина Татьяна Леонидовна (г. Петрозаводск)

Огурцы «Ядреные»

На 3-литровую банку положить: 1 лист хрена. 2-3 зонтика укропа. 1 головка чеснока, вместе с зеленью нарезанная мелкими кусочками, 3-5 листочков черной смородины, 1-2 листа вишни, 1 лист дуба, огурцы непременно засолочных сортов (Родничок, Нежинские) и, наконец, всыпать 200 г соли (1 стакан), залить холодной водой, прикрыть марлей. Выдержать огурцы 3-4 суток, периодически переворачивая банку, чтобы соль хорошо растворилась. При этом огурцы возьмут соли столько, сколько требуется. По истечении указанного срока рассол слить. Залить банку с огурцами холодной водой и вновь воду слить. Еще раз залить огурцы свежей холодной водой и закрыть присасывающимися полиэтиленовыми крышками с внутренней резьбой. Хранить в сухой прохладной кладовке.

Огурцы, заготовленные по данному способу, хорошо сохраняются. Однако для этого необходимо выполнить главное условие - использовать огурцы засолочных сортов, но ни в коем случае не салатные или предназначенные для консервирования.

Маркова Ирина Леонидовна (г. Мценск)

Огурцы "По-болгарски"

Огурцы замочите, нарежьте кружочками шириной 6 мм. Очистите и нарежьте колечками шириной 3 мм лук. Очищенный от семян перец нарежьте колечками шириной 4 мм. Зелень сельдерея, петрушки и укропа нарежьте кусочками длиной 10 см. Хрен нарежьте кубиками. В банки укладывайте сначала огурцы, затем приправы, а сверху - лук. Залейте кипящим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде 15 мин.

Морозова Ирина Алексеевна (г. Пермь)

Огурцы в огуречном соке

Огурцы - 2 кг для засолки и 3 кг для приготовления сока.

Рассол: сок огуречный - 1 л, соль 1 ст. л., сахар 1 ст. л., лимонная кислота 1/2 ч. л.

Для приготовления 1 л огуречного сока берут 3 кг перезрелых огурцов, обдают их кипятком, натирают на терке и отжимают сок. Огурцы моют, обдают кипятком, затем холодной водой и укладывают в банку. В огуречном соке растворяют соль, сахар, лимонную кислоту, кипятят и проводят трехкратную заливку. Банки укупоривают и охлаждают.

Молостова Ксения Глебовна (г. Моршанск)

Огурцы в крыжовнике

Огурцы - 2 кг, крыжовник - 400 г, сахар 1/2 ст., соль - 1 ст. л., эстрагон.

Огурцы моют, обдают кипятком и затем холодной водой, укладывают в банки вместе с веточками эстрагона. Крыжовник моют, заливают кипящей водой, добавляют сахар, соль и доводят до кипения. Процеживают раствор и протирают крыжовник через сито. Кипящей смесью процеженного раствора и протертого крыжовника проводят трехкратную заливку огурцов и закатывают банки.

Пишикова Юлия Федоровна (г. Выборг)

Огуречный салат с луком

1 кг огурцов, 300 г лука.

Маринад: 1 л воды, 1,5 ст. 8% уксуса, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

На литровую банку: укроп, 1 морковь, 0,5 ч. л. горчичных зерен, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца.

Хорошо промытые огурцы очистить, нарезать на тонкие кружочки, смешать с колечками лука, переложить специями и залить маринадом. Закрыть крышкой и пастеризовать при температуре 85°C 20 мин.

Михайлова Ксения Владимировна (г. Зеленодольск)

Огурцы дольками

На пол-литровую банку: 1 лавровый лист, 1 ч. л. горчичных семян, 1/2 ч. л. кориандра, 1 гвоздика, 2 горошины душистого перца, 4 горошины черного перца.

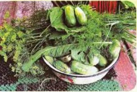
Маринад: 1,5 ст. уксуса, 3.5 ст. воды, 1/2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

На дно банки положить лавровый лист, горчичные семена, кориандр, гвоздику, перец. Переросшие огурцы очистить, нарезать на продольные куски; очистить от семян. Сложить их в банку и пересыпать укропом, нарезанным колечками луком, хреном, полосками сладкого красного перца. Залить маринадом, закрыть крышкой и пастеризовать при 85°C 20 мин.

Беговой Павел Викторович (г. Можайск)

Сухой засол огурцов

В этом случае огурцы не моют, а только тщательно протирают тканью, после чего укладывают в банку вертикально и как можно плотнее. Дно банки покрыто солью. Ряды огурцов можно пересыпать мелко нарезанным свежим укропом. Затем огурцы засыпать солью так, чтобы заполнить все пустоты между ними. Все слои огурцов, особенно последний, тщательно засыпать. Банки закрыть, завязать, чтобы не съехала крышка, и убрать в холодное место. Перед употреблением огурцы следует сутки выдержать в холодной воде, часто меняя ее.



Валькова Вера Валентиновна (г. Чебоксары)

Огурцы с сахаром "По-чешски"

Огурцы - 5 кг, укроп (зелень) - 50 г, морковь 1 шт., корень хрена - 50 г, лук репчатый (мелкий) - 3 шт.

Рассол: вода - 5 л, уксус - 1 л, соль 2 ст. л., сахар 1 ст., лавровый лист - 4 шт., перец черный - 10 шт., семена горчицы - 5 шт.

Морковь, лук и хрен чистят и мелко нарезают (соломкой). Огурцы моют, плотно укладывают в банки, пересыпая нарезанными овощами. Огурцы заливают горячим рассолом. Стерилизуют в кипящей воде: литровые банки - 40 мин., двух- и трехлитровые - 60 мин.

Исаенкова Марина Петровна (г. Великий Устюг)

Огурцы «Изумрудные»

2 кг свежих огурцов, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1/4 ст. водки, 1,5 л воды.

Свежие огурцы вымыть, обдать кипятком и сразу же погрузить в очень холодную воду. Плотно уложить огурцы в трехлитровую банку, перекладывая их пряной зеленью. Растворить в кипящей воде соль, сахар и лимонную кислоту, залить им огурцы, выдержать 5 мин. Слить раствор, нагреть его до кипения и вновь залить огурцы.

После пятиминутной вторичной выдержки снова слить раствор, еще раз довести его до кипения, кипящим раствором третий раз залить огурцы, добавить водку и закатать.

Петров Аркадий Николаевна (г. Санкт-Петербург)

Огурцы просоленные

Рассол: на 1 л воды - 1.5 ст. л. соли крупного помола.

На дно емкости положить лист хрена, стебли укропа, 2 листа черной смородины, 3 зубчика чеснока. Огурцы не более 7 см длиной, более крупные разрезать, вымыть, срезать плодоножку, сделать небольшие проколы в трех местах и уложить в емкость слоями, перекладывая пряной зеленью и зубчиками чеснока. Верхним слоем должна быть зелень. Залить рассолом комнатной температуры. Рассол должен покрывать верхний слой зелени. Банки накрыть легкими крышками. Огурцы будут готовы через 4 дня.

Сироткина Татьяна Ивановна (г. Нижний Новгород)

Огурцы с зеленью и ягодами

Огурцы вымыть, сложить в большие банки, сдобрив приправами. Воду с уксусом, солью, сахаром довести до кипения и залить ею огурцы. Через 2 дня маринад слить, снова разогреть и горячим залить огурцы. Они должны быть полностью покрыты маринадом. Когда маринад остынет, закрыть банки целлофаном.

Бочкарева Ольга Григорьевна (г. Кирово-Чепецк)

Огурцы "Салатные"

Огурцы - 1 кг, лук репчатый - 50 г, семена укропа или тмина - 1/2 ч. л.

Рассол: вода - 600 мл, 9% уксус - 200 мл, соль - 1 ст. л., сахар - 3 ст. л., перец черный - 1 шт.

Свежие огурцы моют, очищают и нарезают кружками толщиной 8 мм. Пересыпают солью, тмином или укропом, мелко нарезанным луком. Смесь укладывают в банки, заливают маринадом и стерилизуют: литровые банки - 15 мин.

Кулагина В. А. (г. Лабинск)

Пряные соленые огурцы

5 кг огурцов, 1 ч. л. острого измельченного перца, 1 ст. л. укропа, 1 ст. л. корня хрена измельченного, 1 ч. л. листьев майорана.

Рассол: 2,5 л воды, 1 ст. соли.

Приправы уложить на дно подготовленных банок, затем уложить огурцы. Залить все рассолом, сверху положить груз, оставить на несколько дней при комнатной температуре. Затем банки поставить в холодное место, через 2 недели долить воды и плотно закрыть крышками.

Шилякова Елизавета Геннадьевна (г. Балаково)

Огурцы с лимонной кислотой

Огурцы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. укропа с семенами, 1 ст. л. рубленого лука, 1 ч. л. тертого хрена, 2 лавровых листа, 4 шт. перца горошком.

Рассол: 1 л воды, 1/4 ст. соли, 1 ст. л. сахара, лимонная кислота - 1 ст. ложка.

Ингредиенты рассчитаны на 3 л банки. На дно подготовленных банок уложить приправы, затем уложить огурцы. В воду добавить соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения, залить в банки с огурцами, прикрыть крышками и стерилизовать 20 мин. Затем банки закатать и остудить.

Еремина Ксения Даниловна (г. Новороссийск)

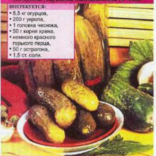
Огуречное ассорти

1 кг огурцов, 200 г цветной капусты, 100 г лука-севка, 1 морковка, 100 г стручковой фасоли.

Или: 1 кг мелких огурцов, 800 г мелких томатов, 100 г лука-севка, 1 морковка.

Маринад готовят точно так же, как для маринованных огурцов (1 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9% уксуса). Наполненные овощами и специями банки заливают горячим маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и помещают в кастрюлю с водой для стерилизации. После стерилизации банки герметично укупоривают. Время обработки для пол-литровых банок - 8 мин., для литровых - 10 мин., трехлитровых - 12 мин.

Кожухова Марианна Валентиновна (г. Азов)

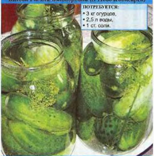


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5,5 кг огурцов,
- 200 г укропа,
- 1 головка чеснока,
- 50 г корня хрена,
- немного красного горького перца,
- 50 г эстрагона,
- 1,5 ст. соли.

Огурцы соленые с чесноком

- В банки отобрать маленькие огурцы (не длиннее 7 см), переложить пряностями и залить 8% раствором соли. Закрыть банки жестяными лакированными крышками, но не закатывать, а оставить на 10 дней, затем долить рассолом, закатать и поставить в холодное место.

Белова Римма Викторовна (г. Новочебоксарск)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг огурцов,
- 2,5 л воды,
- 1 ст. соли.

Огурцы малосольные «Быстрые»

- Огурцы залить кипящим рассолом, а для того, чтобы они остались крепкими, на дно банки и сверху положить 3 горсти дубовых листьев.
- К засолке огурцы нужно подготовить следующим образом: на носике и у плодоножки обрезать кожицу, посередине огурец проткнуть ножом.

Сухарева Яна Константиновна (г. Зарайск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг очищенных огурцов,
- 300 г мелкого лука,
- укроп, эстрагон,
- 1,5 ст. л. тертого хрена,
- 3/4 ст. соли.

Заливка:
- 0,5 л воды,
- 0,5 л 9% уксуса,
- 1/2 ст. сахара,
- перец, лавровый лист.

Огурцы маринованные очищенные

- Огурцы очистить от кожицы и семечек, разрезать вдоль, затем нарезать поперек небольшими кусками, посолить и оставить на ночь в холодном месте. На второй день уложить их в банку, переложив луком, хреном и зеленым укропом, залить уксусной заливкой, сваренной со специями.
- Через сутки заливку слить, снова проварить ее, залить огурцы и завязать банку.

Леонтьева Мария Владимировна (г. Н. Новгород)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- 1 л воды,
- 2,5 ст. л. соли.

Огурцы хрустящие

- Подобрать небольшие огурцы одинакового размера. Положить в банку приправу: чеснок, хрен, перец горошком, листья смородины, лаврушку. Затем уложить огурцы плотным слоем, залить холодным рассолом и оставить на 5 суток. Затем рассол вылить из банок, огурцы промыть три раза водой из-под крана, но так, чтобы приправа не выпала из банки.
- Промытые огурцы залить до верха холодной водой, банки закатать и хранить в любом месте.

Кузовленко Валерия Сергеевна (г. Апшеронск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Заливка:
- 1 л воды,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара.

На 3 л банку:
- 10 листьев лимонника.

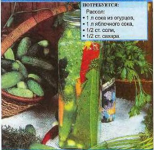
Огурцы с яблоками

- Приготовить молодые, плотные, одинакового размера огурцы. Яблоки нарезать дольками и удалить сердцевину. Огурцы с яблоками обдать крутым кипятком и плотно уложить в трехлитровую банку, добавив листья лимонника.
- Приготовить заливку и кипящим раствором залить банку, дать постоять 5 мин., затем раствор слить, снова дать закипеть и еще раз залить банку. Повторить два раза. После третьей заливки банки герметически закупорить и остудить.

Кожевникова Евгения Николаевна (г. Тобольск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- 1 л сока из огурцов,
- 1 л яблочного сока,
- 1/2 ст. соли,
- 1/2 ст. сахара.



Огурцы в огуречно-яблочном соке

- Яблоки и огурцы перебрать, вымыть, выжать сок через соковыжималку. Огурцы для консервирования вымыть, после промывки погрузить на 3 секунды в кипящую воду, затем уложить в трехлитровую банку и залить кипящим раствором на несколько мин.
- Раствор слить, снова довести до кипения и залить огурцы. После третьей заливки банку закатать.

Горбунова Ирина Яковлевна (г. Минеральные Воды)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для 5 л банки:
- 3 кг мелких огурцов,
- 200 г мелкого лука,
- 100 г хрена,
- 1/2 ч. л. горчичных зерен,
- 3 лавровых листа,
- 15 горошин перца,
- укроп,
- 2 л воды,
- 0,5 л 9% уксуса,
- 3/4ст. сахара,
- 1,5 ст. л. соли.

Огурцы „Новинка"

- Вымыть и плотно уложить в банку огурцы, переложив их очищенным луком, стеблями укропа, ломтиками хрена, залить кипящим маринадом. Банку закрыть и оставить до следующего дня.
- На второй день слить заливку и прокипятить, затем снова залить ею огурцы. Банку завязать и поставить в холодное место.

Полынина В. В. (г. Санкт-Петербург)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг мелких огурцов,
- 4 луковицы,
- пучок укропа,
- 1/4 ст. л. винного или 6% уксуса,
- 2 ст. сухой горчицы,
- 5 ст. л. сахара,
- 1 лавровый лист,
- 1 ч. л. перца.

Огурцы в горчице

- Мелкие огурцы вымыть, вытереть насухо. Нарезать лук и укроп и вместе с сухой горчицей и сахаром положить в уксус и нагреть; добавить растертый лавровый лист и перец, затем, помешивая, вскипятить; положить, осторожно переворачивая их, в жидкость, дать закипеть, снять с огня и горячими вместе с жидкостью разложить в банки и закатать.

Маскина Лариса Александровна (г. Хабаровск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Заливка:
- 1 л воды,
- 1 ст. сока красной смородины,
- 1 ст. л. соли,
- 1/2 ст. л. сахара.

Огурцы в соке из смородины

- Подобрать одинаковые по размеру, небольшие огурчики, промыть, срезать кончики. На дно каждой банки положить по 3 горошины черного перца, гвоздики, 2 зубчиков чеснока, веточку укропа и мяты.
- Огурцы установить в банках вертикально, залить заливкой, приготовленной с добавлением сока из смородины, соли и сахара, довести до кипения и разлить по банкам. Затем банки закрыть крышками и стерилизовать 8 мин.

Груздева Дарья Владимировна (г. Амурск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 кг огурцов,
- 5 л воды,
- 3,5 ст. 6% уксуса,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. соли,
- 10 г соцветий укропа,
- 1/2 ст. л. семян горчицы,
- 2 кусочка корня хрена,
- базилик.

Маринованные огурцы

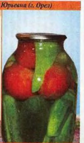
- Маленькие, плотные, хрустящие, с мелкими семенами огурцы - лучшие для маринования. Огурцы вымыть, у тех, что покрупнее, обрезать кончики.
- На дно каждой литровой банки положить лавровый лист, кусочек жгучего красного перца, пару листиков смородины. Затем огурцы залить горячим маринадом. Пастеризовать с момента закипания воды 13 мин.

Чекушева Яна Юрьевна (г. Орел)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Рассол:
- 1 л воды,
- 1,5 ст. л. сахара,
- 1,5 ст. л. соли,
- 1/2 ст. 3% уксуса (прямо в банку).

На 3-х л банку:
- огурцы,
- помидоры,
- 2 сладких зеленых перца,
- 2 луковицы,
- 1 головка чеснока,
- 2 моркови, лист хрена,
- укроп,
- 8 шт. гвоздики,
- 7 горошин перца.



Огуречное ассорти

- На дно банки положить лист хрена, 1 ветку укропа для закатки, туда же горошины перца, палочки гвоздики, зубчики чеснока. Далее укладываем помидоры, перец, разрезанный на 6 частей, морковь - на 8 частей, огурцы и луковицы некрупные целые.
- Сверху накрыть листом хрена, залить кипятком, дать постоять мин. 20, затем вылить воду, налить в банку уксус, залить рассолом и закатать.
- Для рассола: воду вскипятить с солью и сахаром.

Манилова Мария Григорьевна (г. Астрахань)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

На 3 банки по 1 л:
- 200 г красного лука,
- 4 ст. л. сахара,
- 4 ст. л. соли,
- 1.5 головки чеснока,
- 2 сладких перца,
- 1,5 кг огурцов,
- 3 ст. л. винного уксуса,
- 1 ст. л. перца горошком,
- лавровый и смородиновый лист,
- коренья петрушки и
- сельдерея.

Огурцы с чесноком и перцем

- Стручки перца разрезать пополам, почистить. Зубчики чеснока разрезать пополам, лук - дольками, огурцы - ломтиками, перец - кубиками. Вскипятить уксус, добавить сахар, соль, перец, коренья, овощи и бланшировать 2 мин. Вынуть все шумовкой и разложить слоями по чистым сухим банкам, прокладывая между слоями лавровый и смородиновый лист.
- Залить маринадом овощи, плотно закрыть банки и оставить в холодном месте на неделю.

Чекмарева Анастасия Михайловна (г. Салехард)

Огурцы с еловым ароматом

На трехлитровую банку: 3 веточки сосны.
Для заливки: 1 л яблочного сока, 1 ст. л. соли.

Огурцы вымыть, бланшировать несколько секунд в кипящей воде, затем уложить в трехлитровую банку вместе с веточками сосны. Веточки сосны длиной до 10 см. Для заливки в яблочный сок добавить соль и вскипятить. Залить банку кипящим раствором на несколько мин., раствор слить, снова довести до кипения. После третьей заливки банку закатать.

Снегирева Елена Дмитриевна (г. Дзержинск)

Огурцы "По-волгоградски"

Рассол: 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 1 ч. л. уксусной эссенции.

Огурцы тщательно промыть, обрезать кончики, сложить в большой чистый бак или ведро, залить кипятком, закрыть крышкой, укутать одеялом. Когда вода в баке немного остынет, консервировать. Для рассола: в воде с солью и сахаром прокипятить укроп и петрушку, потом их вынуть, добавить уксусную эссенцию. Трехлитровые банки ошпарить кипятком, на дно каждой положить 3 зубчика порезанного чеснока, 1/2 сладкого перца, лавровый лист, 5 горошин перца, 1/4 ч. л. молотого перца. Разложить огурцы по банкам, залить кипящим рассолом до перелива, закатать крышками.

Банки перевернуть, накрыть одеялом, чтобы медленно остывали.

Морозова Валерия Алексеевна (г. Тихвин)

Огурцы в „Удальцы"

Особенность этого способа в том, что рассол готовят на измельченной массе огурцов нескольких разновидностей. Витаминизированные - готовят на массе измельченных огурцов и плодов сладкого перца, предварительно удалив из них семена (рассол составляет половину массы всех огурцов), мелко нарезанного корня хрена.

Укропные - укропа в рецептуре добавляемых пряностей - до 400 г.

Чесночные - чеснока (мелко рубленого) берут 400 г. остальное делать по ранее приведенным рецептам соления.

Кадки, залитые рассолом сначала закрывают тканью, 2 дня держат в теплом месте, затем 15 дней при 12°С. После, когда прекратится выделение газа, хранить в холодном месте, накрыв плотно крышкой. Если появиться плесень снять ее и с верху посыпать горчицей.

СОВЕТЫ:

Крупные плоды режут пополам либо на дольки. Яблоки, груши и айву удобно резать на дольки специальным приспособлением.

Мишенкова Юлия Максимовна (г. Ессентуки)

Огурцы "Болгарские"

1 кг огурцов, 1/4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. черного перца, 1/2 ч. л. сахара, 10 г соцветий и стеблей укропа, 20 г листьев петрушки, 3 лавровых листа, 10 г листьев сельдерея, 2 ст. л. соли.

Заливка: на 1 л столового уксуса - 1 ст. л. соли.

Огурцы вымыть, натереть солью и оставить на ночь в холодном месте. На следующий день огурцы обтереть и уложить в подготовленную посуду: ряд огурцов, ряд приправ. Залить уксусом с солью и поставить на ферментацию.

Жаркова Нина Владимировна (г. Волхов)

Огурцы «Под водочку»

Маринад: 1 ст. воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. уксусной кислоты, 1 ст. растит. масла, 3 ст. л. сладкого красного перца, 3 ст. л. черного перца.

4 кг огурцов вымыть и разрезать вдоль.

Вскипятить и остудить маринад 25 мин. Затем залить этим маринадом порезанные огурцы, сложить их в пол-литровые баночки и поставить на водяную баню на 30 мин. Закатать.

Мельникова Софья Сергеевна (г. Елец)

"Салатные огурцы"

1 кг огурцов, 50 г лука репчатого, 1/4 ч. л. семян укропа или тмина.

Заливка: 600 мл воды, 200 мл столового уксуса, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 горошины черного перца.

Огурцы отобрать, тщательно вымыть, обсушить, нарезать на кружочки, сложить в эмалированный таз, пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком. Затем эту смесь плотно уложить в банки и залить горячим маринадом. Банки пастеризовать при 85°С: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15 мин.

Малашена Евгения Евгеньевна (г. Кинешма)

Огурцы "Горчичные"

1 кг огурцов крупных, 50 г семян горчицы, 1/3 луковицы, 1 зубчик чеснока.

Заливка: 500 мл воды, 500 мл столового 6% уксуса, 1.5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Крупные, но не перезрелые огурцы вымыть, удалить семенную часть, обсушить половинки и нарезать кусочками. Вскипятить маринад, в конце добавить уксус и залить им огурцы в любой большой посуде. Через несколько часов огурцы пересыпать семенами горчицы, мелко нарезанным луком и чесноком. Маринад, в котором вымачивались огурцы, профильтровать, подогреть, растворить в нем соль и сахар, залить огурцы в банках. Банки пастеризовать при температуре 90°С: пол-литровые банки - 10 мин., литровые и более - 15 мин.

Гуськова Евгения Станиславовна (г. Брянск)

Салат из огурцов, физалиса и моркови

Огурцы 1 кг, физалис 1 кг, морковь 500 г, лук репчатый 500 г, чеснок 300 г, перец - 10 горошин, сахар 1/2 ст., соль 1 ст. л., фруктовый уксус 1/2 ст.

Морковь, огурцы и нарезать кружочками. Физалис очистить от оболочки, обдать кипятком и протереть каждый плод чистой тканью. Репчатый лук нарезать колечками, а чеснок - мелкими дольками. Все компоненты смешать, добавить соль, сахар и перец горошком. Через 15 мин., после выделения из овощей сока, кипятить их 10 мин. с момента закипания. Затем разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Котова Галина Олеговна (г. Междуреченск)

Огурцы с патиссонами

Огурцы 500 г, патиссоны - 200 г, зелень и пряности (петрушка, сельдерей, укроп, листья мяты, смородины и вишни), чеснок, горький стручковый перец, соль.

Рассол: вода - 1 л, соль - 4 ст. л.

На дно банки поместить пряную зелень, чеснок, горький стручковый перец и соль. Залить кипяченым рассолом и, накрыв их, оставить на 4 дня. Рассол слить, отфильтровать и прокипятить. Содержимое банки несколько раз промыть горячей водой и залить рассолом. Через 5 мин. рассол слить, прокипятить, залить горячим и так повторять 3 раза. Залив кипящим рассолом последний раз, банку немедленно закатать.

Степанов Арина Даниловна (г. Норильск)

Огурцы с черной смородиной

Огурцы - 2 кг, перец черный, гвоздика, чеснок - 3 зубчика, укроп, мята, листья черной смородины - 2 шт.

Рассол: вода - 1 л, сок черной смородины 1 ст., соль 1 ст. л., сахар 1/2 ст. л.

Огурцы моют, обдают кипятком, а затем холодной водой, добавляют пряности. Укладывают огурцы в банки вертикально. Готовят рассол, кипятят и заливают в банки. Литровые банки сразу же закрывают крышками и стерилизуют 8 мин.

Дубасова Яна Денисовна (г. Бугульма)

Огурцы соленые «Сельские»

В трехлитровую банку кладут кусочки корня хрена, 3 зубчика чеснока, зонтик укропа, 3 листика черной смородины и вишни, 12 зернышек душистого перца. Огурцами заполняют банку на 1/2 объема, затем кладут в том же наборе специи, снова огурцы, сверху - специи. Банку накрывают марлей, на нее насыпают 3 ст. л. соли, заливают не кипяченой водой так, чтобы соль была ею покрыта. Ставят банку в темное место на 2 недели. Марлю снимают, а банку закрывают крышкой.

Комарова Вера Никитична (г. Нальчик)

Рулетики из огурцов

1 кг огурцов, 50 г укропа, 20 г эстрагона, 1 головка чеснока, 20 листьев смородины, 1 ч. л. соли, 1/4 ст. яблочного уксуса, 0,5 л воды.

Огурцы очистить от кожи. Нарезать продольными пластинами толщиной 1см. Зелень укропа и эстрагона вымыть обсушить и измельчить. Чеснок разобрать на зубчики и крупно нарезать. Листья смородины вымыть и обсушить. Уложить огурцы слоями в стеклянную или керамическую тару, пересыпая каждый слой солью, измельченной зеленью и чесноком. Сверху положить часть листьев смородины так, чтобы огурцы были полностью закрыты. Воду смешать с уксусом, вскипятить и охладить до комнатной температуры. Залить огурцы, накрыть тарелкой и поставить сверху груз (гнет) и оставить на сутки. Через сутки пластины станут мягкие. Свернуть их вместе с зеленью и чесноком в рулеты. На дно стерилизованной банки положить половину оставшихся листьев смородины, затем плотно уложить рулеты. Рассол процедить, вскипятить, залить им огурцы сверху положить листья смородины. Банки закатать и поставить на холод.

Яковлева Евгения Ивановна (г. Кострома)

Огурцы в виноградных листьях

Заливка: 1 л воды, 1.5 ст. яблочного или виноградного сока, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Отобранные огурцы вымыть, обдать крутым кипятком, а затем промыть холодной водой. Каждый огурец завернуть в виноградный лист и плотно уложить в трехлитровую банку. Листья винограда сохранят зеленый цвет огурцов и придадут им особый вкус. Приготовить заливку из яблочного или виноградного сока, сахара и соли. Кипящим раствором залить огурцы, через 5 мин. раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения и залить еще раз. Этот процесс повторить два раза, затем сразу банку закатать.

Шорсткина Виктория Валерьевна (г. Псков)

Огурцы "Старинные"

На 1 часть уксуса сильной консистенции взять 8 частей воды.

Вскипятить воду, смешанную с уксусом, солью и пряностями (черным перцем горошком, сахаром и лавровым листом). Рассол остудить, огурцы протереть тряпочкой, смоченной в соленой воде. Уложить в большие стеклянные банки. На дно посуды поместить вишневые и виноградные листья, сельдерей, затем огурцы и снова листья. Переложить огурцы небольшими зелеными помидорами и кусочками моркови. Залить огурцы остывшим рассолом, хорошо закрыть посуду.

Ляханова Ксения Яковлевна (г. Муром)

Огурчики хрустящие

Огурцы вымыть, банки стерилизовать паром. На дно банки положить несколько зрелых соцветий укропа, плотно уложить огурцы, залить кипятком, прикрыть крышкой. Через 3 мин. воду полностью слить, в банку добавить 3 зубчика чеснока, 3 горошинки перца, пару шт. сушеной гвоздички, положить листья смородины и 3 соцветия укропа. Сверху насыпать 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара и 1/2 ч. л. лимонной кислоты. Залить кипятком и закатать. Перевернуть вверх дном, плотно укрыть. Через сутки раскрыть, не переворачивать.

Еще через сутки поставить в холод - холодильник, погреб. Через полтора месяца уже можно открывать и пробовать.

Гусева Ирина Дмитриевна (г. Плесецк)

Огурчики с черным перцем

Маринад: на 1 л воды - 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара и 1/2 ст. 9% уксуса.

На дно 3х литровой банки уложить все необходимые специи (1 зонтик укропа, 3 зубчика чеснока, 8 горошин перца, 1 ч. л. зерен горчицы, 1 лавровый лист, 1/2 шт. болгарского перца и 1/2 ч. л. молотого черного перца), плотно уложить огурцы, предварительно срезав кончики. Залить кипящим маринадом. Стерилизовать (3-х литровую банку 7 мин.) и закатать.

Митронина Вера Александровна (г. Елабуга)

Огурцы соленые «А-ля бочковые»

Огурцы, чеснок, соль, зонтики укропа, листья дуба, хрен, черный и душистый перец горошком.

Огурцы моем, заливаем холодной водой на 3 ч. На дно банки выкладываем зонтики укропа, листья хрена или дуба или смородины, очищенные дольки чеснока, душистый перец горошком. У огурцов срезаем кончики и заполняем ими банки. После первого слоя добавляем дольки чеснока. Сверху огурцов кладем несколько зонтиков укропа. Смешиваем рассол на 1 л воды 3,5 ст.ложек соли, заливаем им огурцы. Банки завязываем марлей. Дня через 4 сливаем рассол, кипятим его и заливаем в банки, после чего их закрываем железными крышками, ставим вверх дном и накрываем «шубой» до остывания. На 3 литровую банку 2 головки чеснока, 10 горошин горького перца, 5 душистого.

СОВЕТЫ:

Бланшированные продукты лучше сохраняют цвет, после бланшировки овощи и фрукты становятся более эластичными и легче укладываются в банку.

Сазанова Алла Викторовна (г. Ярославль)

Огурцы очищенные

Хорошо развитые зрелые огурцы тщательно вымойте, очистите, разрежьте, удалите семена, нарежьте огурцы кубиками; Смешайте огурцы с солью (на 1 кг нарезанных огурцов 50 г соли) и поставьте в холодное место. Затем огурцы отделите от сока и уложите в банки, пересыпая семенами горчицы и мелко нарезанным луком. Из равных частей воды и столового уксуса приготовьте маринад и в горячем виде налейте в банки с огурцами. Через 2 суток огурцы отделите с помощью дуршлага. Маринад профильтруйте. В 1 л маринада растворите 4 ст. столового уксуса и 3/4 ст. сахара. Банки с огурцами стерилизуйте при 85°С: поллитровые - 10 мин., литровые - 15 мин.

СОВЕТЫ:

***Бланширование** - плоды и овощи прогревают в горячей воде, растворах соли или органических кислот в течение определенного времени в зависимости от вида сырья. Это способствует удалению воздуха из сырья, присутствие которого может вызвать потерю витамина С.*

Жаренова Валентина Егоровна (г. Таганрог)

«Пьяные огурцы»

Огурцы (мелкие и крепкие), соцветия укропа, листья черной смородины, корни хрена, перец горошком.
Рассол: на 1 л воды 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

Огурцы промойте, замочите в холодной воде на три часа. Пряности (укроп, корень хрена, листья черной смородины) промойте, мелко нарежьте. Чеснок очистите, крупные дольки разрежьте. Банки и крышки помойте, стерилизуйте. Приготовьте рассол. На дно банки положите пряности и красиво, в вертикальном положении уложите огурцы. В каждую банку добавьте 2 ст. л. водки и 1 неполную десертную ложку 70% уксусной кислоты (на 3-литровую банку), залейте банку до краев готовым рассолом и закрутите при помощи закаточной машины. Банки переверните вверх дном и накройте одеялом на 24 ч. После охлаждения банки переверните и поставьте в холодное место.

Галина Нина Егоровна (г. Сыктывкар)

Малосольные огурцы

На дно пятилитровой банки положить укроп, сельдерей, несколько зубчиков очищенного чеснока, хрен и несколько стручков жгучего красного перца. Плотно уложить в банку корнишоны, которые перед этим нужно подержать в холодной воде 6 ч., сменив ее 3 раза.

Залить вскипяченным и охлажденным рассолом (в 1 л воды растворить 1 ст. л. соли). На огурцы положить ароматные приправы и завязать банку сверху марлей. Сосуд с огурцами держать 5 дней в помещении с при 20°С. Когда рассол начнет приобретать приятно кислый вкус, его вылить, а огурцы, промыв в охлажденной кипяченой воде, положить в банки со свежими приправами.

Вылитый рассол довести до кипения, снять образовавшуюся пену.

Помещенные в банку огурцы залить кипящим рассолом, не доливая 1,5 см до верха. Банки герметично закупорить и сразу же стерилизовать 12 мин. Рассол в банках сначала будет мутным, но потом станет прозрачным.

Самилова Марина Николаевна (г. Тула)

Огурцы «Камышинские»

Некрупные огурцы - 1,7 кг, листья черной смородины и вишни - по 6 шт., зелень укропа - 3 веточки, корень хрена - 6 кусочков, чеснок - 5 зубчиков, лавровый лист - 5 шт., черный перец - 6 горошин.

Огурцы тщательно промыть, плотно уложите в банку (стоя). Для рассола в 1 л воды растворите 1 ст. л. соли с верхом. Готовым рассолом залейте огурцы так, чтобы он полностью покрывал огурцы. После того как банки будут залиты рассолом, накройте их марлей и поставьте на 5 суток. Затем рассол из банок слейте, банку с огурцами 3 раза промойте холодной водой. Промытые огурцы залейте закипевшим рассолом и сразу закатайте банки. Переверните их вверх дном и оставьте охлаждаться.

Максимова Наина Максимовна, г. Владикавказ

Витаминный салат

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг огурцов, 1 кг капусты, 300 мл растит. масла, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. 70% уксуса.

Все овощи вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с солью, сахаром, растит. маслом, уксусом. Поставить на огонь, кипятить 20 мин., сразу разложить в стерилизованные банки и закатать.

Матвейкина Наталья Дмитриевна (г. Элиста)

Соленые огурцы «От Аглаи»

Огурцы, укроп, чеснок, листья черной смородины, листья хрена, листья вишни, соль крупная.

Берем емкость 1,5 литра. На дно складываем зелень, затем огурцы, соль (1 ст. л.). Заливаем холодной водой, прикрываем крышкой и оставляем при комнатной температуре на 4 дня. Это все должно закиснуть, пойдет пенка. Пенку снимаем периодически. Затем жидкость сливаем в кастрюлю. Берем чистую 1 л банку, набиваем туда плотно огурцы, сверху прокипяченную зелень. Жидкость доводим до кипения, заливаем огурцы, оставляем на 3 мин. Сливаем, повторяем. Еще раз повторяем и закатываем.

Кузьмичева С. С. (г. Томск)

Огурцы с укропом и чесноком

2 кг огурцов, укроп (зонтики) - 3 шт., 3 головки чеснока.

Огурцы вымыть в холодной воде, уложить в стерилизованные банки, перекладывая зонтиками укропа и дольками чеснока. Залить маринадом (на 1 л воды - 50 г соли, 100 г сахара и 100 мл уксуса), стерилизовать и закатать банки крышками.

Суслова Елена Антоновна (г. Тольятти)

Огурцы "Цветные"

5 кг огурцов, 150 г укропа, 150 г смородинового листа, 90 г листьев хрена, 1 зубчик измельченного чеснока.

Приготовьте рассол из 3,5 л воды, 250 г соли, 75 мл водки.

Огурцы, уложенные вместе со специями в банку, залейте горячим рассолом.

Котова Полина Тимуровна (г. Ачинск)

Огурцы "По-индийски"

2,5 кг мелких огурцов, 3/4 ст. соли, 2 маленькие луковицы, 1 сладкий красный перец, 3 дольки чеснока, 3 перчика чили, 3 ст. л. душистого перца, 1 ч. л. гвоздики, 3 л яблочного уксуса.

Промытые огурцы залейте водой, добавьте соль и оставьте на ночь. На следующий день слейте воду и промойте огурцы. Перец очистите и нарежьте ломтиками. Лук нарежьте кольцами. В стерилизованные банки разложите огурцы с луком, сладким перцем и перцами чили, добавьте чеснок. Пряности залейте яблочным уксусом и доведите маринад до кипения. Разлейте маринад, не доливая 1 см до верхней кромки, и сразу закройте крышками.

Семихина Ольга Сергеевна (г. Бийск)

Огурцы, консервированные с водкой

5 кг огурцов, 1 корень хрена, 3 листа хрена, 1 головка чеснока, 1/2 стручка горького перца, 3 стручка сладкого перца, 2 веточки сельдерея, 10 листьев черной смородины, 10 вишневых листьев, 1/2 пучка укропа.

Заливка: 5 л воды, 1 ст. с горкой соли, 1/2 ст. водки, 5 ст. л. уксуса.

Огурцы перебрать, вымыть. На дно банки уложить листья смородины, вишни, хрена. Приготовить укроп, сельдерей, сладкий перец, горький перец, чеснок. Плотно уложить огурцы в банки, пересыпая их указанными специями. Приготовить раствор для заливки с добавлением соли, уксуса и водки. Залить огурцы горячим раствором. На следующий день добавить раствор, не доливая его на 1 см до края банки, и закатать.

Щелканова Любовь Алексеевна, г. Смоленск

Салат «Клавдия»

2 кг огурцов, 2 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 0,5 л растит. масла, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 150 мл 9% уксуса.

Огурцы и помидоры вымыть и мелко нарезать. Лук и морковь натереть на крупной терке. Все компоненты смешать и варить 1 час. Закатать в банки.

Дмитриенко Валентина Михайловна (г. Кинешма)

Огурцы малосольные в банке

100 г хрена, 5 зубчиков чеснока, немного красного горького перца.

Рассол: 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Зелень положить на дно эмалированной посуды, затем уложить вымытые огурцы, поверх снова зелень, залить прокипяченным в течение 4 мин. и охлажденным раствором соли, закрыть тканью и выдержать 4 дня при 20°C. Затем снять ткань, слить раствор в другую посуду, а огурцы промыть охлажденной водой и уложить в банки со свежей зеленью.

Слитый раствор прокипятить, обязательно сняв образовавшуюся пену, и залить им огурцы, не доливая 4 см до края. Закрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой (60°C) на слабый огонь для стерилизации. Литровые банки - 15 мин., трехлитровые - 25 мин., затем закупорить и охладить. Рассол будет сначала мутным, потом осветлится.

Пиленко Анастасия Васильевна (г. Екатеринбург)

Огурцы трехкратной заливки

По 20 г зелени, 5 зубков чеснока, 10 г хрена.

Маринад: 2 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, 3/4 ст. уксуса.

На дно подготовленной трехлитровой банки положить промытую зелень (укроп, петрушка, сельдерей, лист хрена, черносмородиновый лист), затем вертикально уложить огурцы, сверху - веточку укропа с семенами. Осторожно в середину банки влить из чайника кипяток, накрыть банку, выдержать 3 мин. слить воду в кастрюлю и снова немедленно залить кипятком.

В третий раз положить в банку несколько зубков чеснока и корень хрена и вместо воды залить горячим маринадом. Маринад прокипятить 3 мин., влить уксус, залить им банки до самого верха (через край), закупорить и поставить вверх дном до охлаждения.

Ромова Надежда Ивановна (г. Калининград)

Салат «Зима»

2 кг бурых помидоров, 1 кг огурцов, 500 г репчатого лука, 800 г болгарского перца, 100 г корня петрушки или зелени петрушки, 3/4 ст. 9% уксуса, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 5 ч. л. мелкой соли.

Помидоры нарежьте длинными дольками, лук и перец - кольцами, зелень петрушки порубите. Все сложите в эмалированную посуду, добавьте соль, сахар, растит. масло и уксус. Варите на слабом огне 30 мин., при этом постоянно помешивайте. Банки вымойте, стерилизуйте, выложите в них готовый салат и закатайте. После этого остывшие банки поставьте в прохладное место.

Маркушина Лада Вадимовна (г. Уфа)

Огурцы укропные с перцем

2 кг огурцов, 1 стручок жгучего перца, 3 зонтика укропа.

Огурцы вымыть в холодной воде, уложить в стерилизованные банки, перекладывая зонтиками укропа. Добавить жгучий перец, залить маринадом (на 1 л воды - 50 г соли, 100 г сахара и 100 мл винного уксуса), стерилизовать. Банки закатать крышками.

Колокольцева С. Н. (г. Владимир)

Огурцы "По-домашнему"

На 3-х литровую банку: 1,5 кг мелких огурчиков, укроп, 3 зубчика чеснока, 6 шт. перца горошком, 1 шт. лаврового листа, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 5 ч. л. уксусной эссенции.

Огурцы высыпать в таз, залить холодной водой, оставить на 4 ч., затем воду слить и вытереть огурцы насухо. В подготовленные банки выложить зелень укропа, хрена, вишни, смородины, зубчики чеснока, перец и лавровый лист. Распределить огурцы по банкам. Залить банки кипятком, прикрыть крышкой и дать постоять мин. 15. Затем жидкость слить в кастрюлю, поставить на огонь, положить соль, сахар, довести до кипения, залить полученным рассолом огурцы и закрыть крышками. Перевернуть, закрыть теплым одеялом и поставить в темное место до охлаждения.

СОВЕТЫ:

В отдельных случаях овощи пекут для удаления из них влаги. Так поступают с баклажанами, перцем и др. Овощи пролегают в противнях или жаровнях непосредственно на огне либо в духовом шкафу.

Шихарева Наталья Павловна (г. Благовещенск)

Огурцы "Острые"

1 кг огурцов, 30 г зелени укропа, зелень эстрагона, 50 г корня хрена, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. семян горчицы, 1/8 ч. л. черного перца.

Заливка: на 800 мл воды 140 мл столового уксуса, 2 ст. л. соли, 50 г сахара.

Свежие огурцы тщательно вымыть, вертикально уложить в подготовленные банки. Укроп нарезать кусками длиной 15 см и вместе с эстрагоном положить на дно банок и затем сверху, остальные приправы положить на дно. Банки с огурцами заполнить кипящим маринадом и пастеризовать при 90°С: литровые и двухлитровые банки- 25 мин. трехлитровые- 35 мин.

Саулина Эмма Валентиновна (г. Киров)

Огурцы хрустящие «Быстрые»

Рассол: 1 л воды, 2,5 ст. л. соли.

Подобрать небольшие огурцы одинакового размера. Положить в банку приправу: чеснок, хрен, перец горошком, листья смородины, лаврушку. Уложить огурцы плотным слоем, залить холодным рассолом и оставить на 5 суток. Затем рассол вылить из банок, огурцы промыть три раза водой. Промытые огурцы залить до верха холодной водой, банки закатать и хранить в любом месте.

Шапочникова Ольга Витальевна (г. Челябинск)

Вяленые огурцы

Первый вариант. Плоды рассортируйте по размерам. Вымойте, мелкие (пикули и корнишоны) наколите. Зеленцы без семян диаметрам 2 см нарежьте кусочками длиной не более 5 см. Сложите в емкость, пересыпьте сахарным песком дважды по 3/4 ст. на 1 кг, выдержите по 15 ч. при 20°С также дважды и дважды слейте сок. Массу залейте горячим сиропом, который готовьте из расчета 1 ст. сахара и 1.5 ст. воды на 1 кг и выдержите в течение 6 мин. при 85°С. После слива сиропа массу подвяльте в духовке 25 мин. при 85°С и дважды - по 30 мин. при 70°С, в сите в течение 6 часов.

Второй вариант. Подготовьте плоды и обработайте так же, как в первом варианте. Но для отделения сока сахара возьмите 1.5 ст. на 1 кг и выдерживайте массу 70 ч. при 5°С.

Ражева Нина Анатольевна (г. Орел)

"Осенний ералаш"

1 маленький кочан капусты, 1 свекла, 2-3 моркови, 1 баклажан, 2-3 огурца, 3 помидора, 1-2 сладких перца, 2-3 мелких луковицы, 1 яблоко, 1 головка чеснока, 1-2 веточки укропа, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. крупной соли, 2 ч. л. 9% уксуса.

Овощи очистить, вымыть, капусту, свеклу, баклажан, перец и яблоко разрезать на четыре части. Уложить все слоями в 3-х литровую банку, добавить сахар, соль и уксус. Залить кипящей водой, стерилизовать 25 минут и закатать.

Мишенкова Елена Борисовна (г. Торжок)

Огурцы «Пикантные»

Заливка: на 1 л воды 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ст. 9% уксуса, 20 г ароматической зелени, по 3 горошины горького и душистого перца, 3 гвоздички, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа.

Отобрать одинакового размера огурцы, вымыть их, срезать концы. В промытые банки на дно положить горький и душистый перец, чеснок, лавровый лист, зелень. Зеленью переложить слои огурцов. Заливку хорошо прокипятить, влить уксус, сразу же залить банки с огурцами, закрыть крышками и стерилизовать: литровые банки - 10 мин., трехлитровые - 20 мин. Как только цвет содержимого изменится с ярко-зеленого на оливковый, снять банки с огня, закупорить и охладить.

Поснова Людмила Олеговна (г. Саранск)

Огурцы «Деликатесные»

***Для рассола:** 1 л воды, 300 мл яблочного или виноградного сока, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.*

Огурцы, виноградные листья.

Огурцы обдать кипятком, затем холодной водой. Каждый огурчик завернуть в виноградный лист и плотно уложить в 3-х литровую банку. 3 раза залить рассолом и закатать. Листья винограда сохраняют зеленый цвет огурца и придают ему особый вкус.

Рассол: смешать воду, сок, сахар и соль. Довести до кипения и залить огурцы.

Малиновская М. Г. (г. Череповец)

"Болгарские огурцы"

5 кг огурцов, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1/2 ч. л. черного перца, 1/2 ч. л. сахара, 100 г укропа, 100 г петрушки, 3 лавровых листа, 50 г сельдерея, 1 ст. соли.

***Заливка:** 1 л столового уксуса, 1 ст. л. соли.*

Огурцы натереть солью и оставить на ночь. На следующий день огурцы уложить в подготовленную посуду: ряд огурцов, ряд приправ. Залить уксусом с солью и поставить на ферментацию.

Голышева Елена Михайловна (г. Ясногорск)

Резаные огурчики

500 г огурцов, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, хрен, укроп, 1 ст. ложка соли.

***Маринад:** 2 ст. воды, 1.5 ст. л. соли, 1/4 ст. уксуса 6%, 1 ст. л. сахара.*

Перезрелые и подпорченные огурцы очистить, нарезать, сложить в кастрюлю, посолить, оставить на 12 ч. Затем слить жидкость. Чеснок и лук нарезать. Смешать ингредиенты для маринада, довести до кипения, прокипятить 3 мин., процедить, влить уксус и снова вскипятить. В банки уложить огурцы, лук и чеснок со специями, залить кипящим маринадом, закатать и перевернуть до полного остывания.

Потанина Валентина Юрьевна, г. Чебоксары

Салат «Овощное изобилие"

***На 6 литровых банок:** болгарский перец - 1 кг, помидоры - 1 кг, лук - 1 кг, морковь - 1 кг, капуста белокочанная - 1 кг, огурцы - 1 кг, растительное масло - 250 мл, холодная вода - 27 ст. л., сахар - 6 ст. л., соль - 6 ч. л.*

Овощи нарезать, морковь натереть на терке. Положить все в глубокую кастрюлю, добавить растительное масло, соль, сахар, воду и поставить варить. После закипания варить еще 15 мин. Выключить и влить в кастрюлю 1 ст. л. уксусной эссенции. В горячем виде разложить по банкам, укупорить. Пастеризовать не надо.

Горячкина Светлана Валерьевна (г. Чита)

Огурцы «По-итальянски»

1 кг огурцов, 1 кг томатов, 2-3 крупные луковицы, 2-3 крупных сладких перца, 2-3 зубчика чеснока, 1/4 ч. л. порошка острого перца, соль, майоран, 2-3 ст. л. растительного масла.

Огурцы нарезать небольшими кусочками, недозрелые томаты нарезать дольками, лук нарезать кольцами, перец очистить и нарезать полосками или кусочками. Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения. Под конец добавить соль и приправы. Фасовать в горячем виде и пастеризовать банки при 95°C: 0,5 л - 7-10 минут; 1 л - 15-20 минут. Употреблять в холодном и горячем виде.

Чугунова Анастасия Павловна (г. Астрахань)

"Бабушкины огурцы" в горчице

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. л. винного или столового уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. л. сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. л. перца, 2 стакана воды.

Огурцы вымыть, вытереть насухо. Нарезать лук и укроп и вместе с сухой горчицей и сахаром положить в уксус с водой и нагреть; добавить растертый лавровый лист и перец и, помешивая, вскипятить. Положить огурцы, осторожно переворачивая их в жидкости, дать закипеть. Снять с огня и горячими вместе с жидкостью разложить по банкам. Тотчас же закупорить.

Комарова Марина Алексеевна (г. Вологда)

Горячий способ засолки огурцов

Рассол: 1 ст. л. с верхом соли, 1 ст. л. сахара, 1 л воды.

Огурцы тщательно вымыть, обдать кипятком, сложить в чистые банки, залить кипящей водой и выдержать 15 мин. Слить ее, положить в банку лук, чеснок, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 1 стручок горького перца и залить огурцы кипящим рассолом. В этот рассол положить все специи (укроп, листья петрушки, сельдерея, вишни, смородины, эстрагона и др.) и кипятить 7 мин., процедить через дуршлаг. Чистый рассол еще раз довести до кипения и залить огурцы под крышку, быстро закатать и перевернуть банку вверх дном.

СОВЕТЫ:

Для получения равномерной по консистенции пюреобразной массы плоды, ягоды и овощи протирают через сито либо дуршлаг. Отдельные виды овощей и плодов перед протиркой бланшируют. Протирание, кроме того, обеспечивает удаление из плодов и овощей грубых несъедобных частиц, семян, косточек и частично кожицы.